



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI MUHALLEBİ

- 1 litre süt
- 1 su bardađı toz Őeker
- 2 küçük parça damla sakızı
- 1 orba kaŐığı niŐasta
- 2 orba kaŐığı un
- 2 yumurtanın sarısı

Yumurtaları çırpıp bir tencereye koyduğunuz süt ile karıŐtırın. Hafif ısınmaya baŐladıđında Őekeri ilave edip karıŐtırmaya devam edin.

Ayrı bir yerde kuru malzemeleri karıŐtırın. Damla sakızını da un haline getirerek kuru karıŐıma ekleyin. Kuru karıŐımı ağır ağır sütlü karıŐıma yedirirken sürekli çırpın. Kıvamı pürüzsüz olmazsa blender'dan geçirebilirsiniz. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirdikten sonra tatlınız servise hazır olacaktır.

